

jamie

cuisinez fun et facile!

N°1
NOUVEAU • 3,90€

LE PRINTEMPS À PLEINES DENTS!

Mettez du soleil dans vos assiettes avec des recettes fruitées, légumes craquants et grillades...

**+ DE 90 RECETTES
PAR JAMIE OLIVER**

WORLD FOOD

De **Los Angeles** à Bruxelles,
via Marrakech, découvrez
les saveurs d'ailleurs

Belgique/Luxembourg: 4,50€
Suisse: 7,00 FS - Portugal: 4,80€
Canada: 6,99\$ - Scan: 4,50€

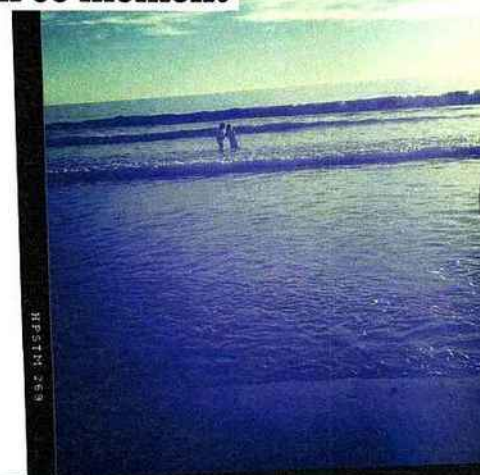


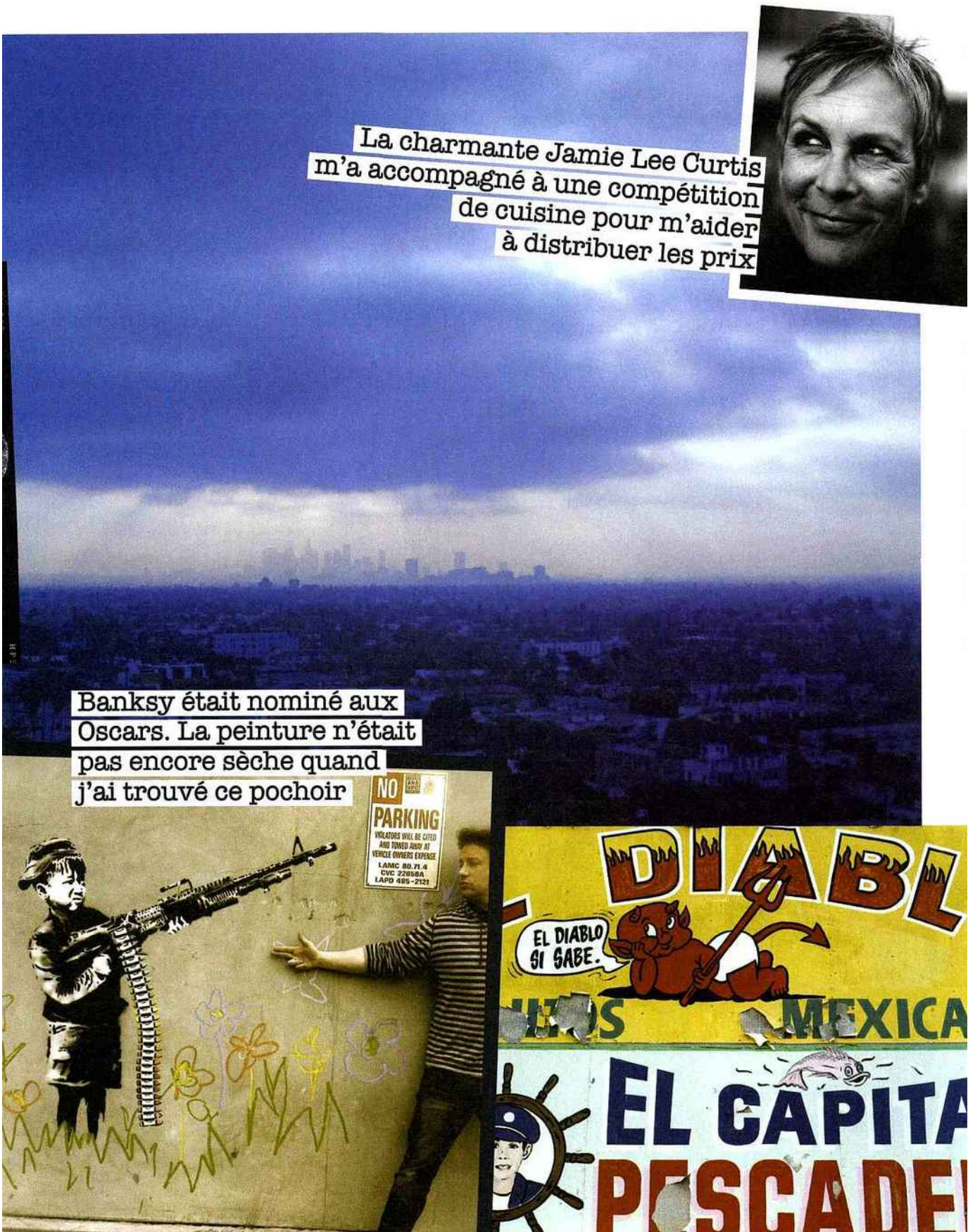


Carte postale de LA

Texte **Jamie Oliver** Photographies **Jamie Oliver & David Loftus**

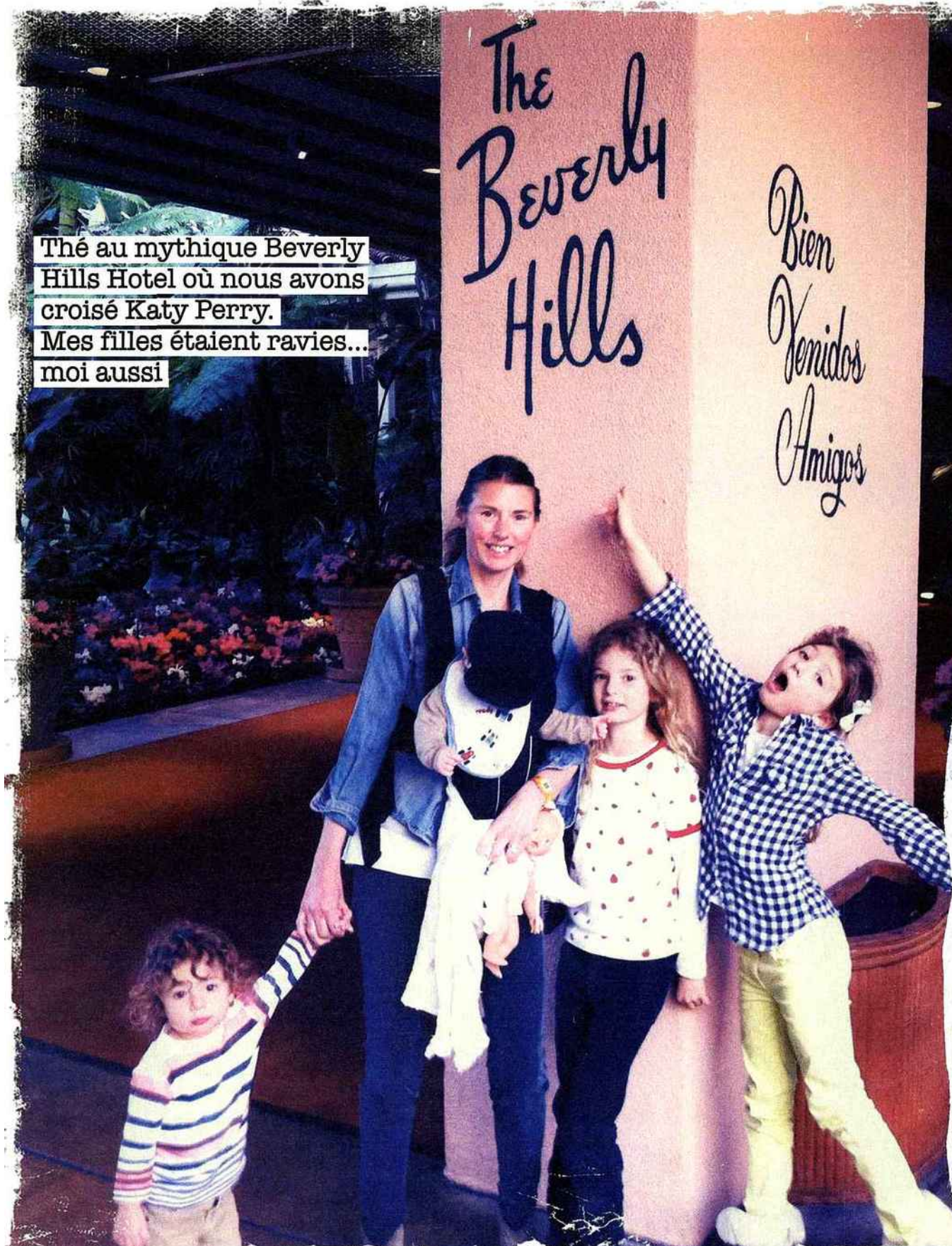
Je ralentis normalement un peu le tempo les premiers mois de l'année. Car passé l'hiver, j'ai eu ma dose de plats réconfortants et de feux de cheminée. Mais cette année, je suis parti travailler à Los Angeles sur le tournage de la deuxième saison de l'émission « Food Revolution » (révolution culinaire) pour la chaîne ABC. J'ai emmené ma famille et nous avons passé un début d'année palpitant. Tout le monde à Los Angeles se plaignait de la météo. Moi j'ai adoré : c'était comme une interminable journée d'été. J'ai pu profiter de mon temps libre pour explorer les marchés de produits fermiers. Je pouvais y passer deux heures d'affilée à discuter, goûter et apprendre des choses. Pour certains fruits et légumes, ce n'était pas



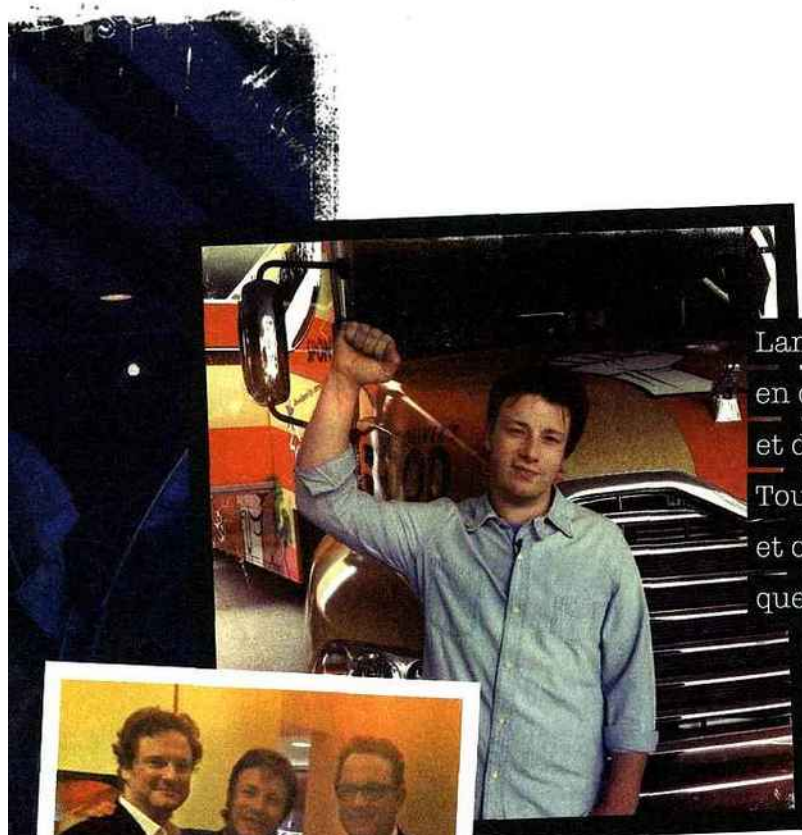


La charmante Jamie Lee Curtis
m'a accompagné à une compétition
de cuisine pour m'aider
à distribuer les prix

Banksy était nommé aux
Oscars. La peinture n'était
pas encore sèche quand
j'ai trouvé ce pochoir



Thé au mythique Beverly
Hills Hotel où nous avons
croisé Katy Perry.
Mes filles étaient ravies...
moi aussi



Lancement du nouveau camion aménagé
en cuisine pour le projet Food Revolution
et dîner avec Colin Firth & Tom Hanks.

Tous deux m'ont fait un accueil chaleureux
et ont été très sympathiques, encore plus
que je ne m'y attendais



la meilleure période.
Mais il y avait encore
de délicieux citrons
Meyer – ces gros

fruits sucrés comme des oranges –,
plusieurs variétés d'avocats et de très bons
coquillages. J'ai rencontré des producteurs
anglais qui vendaient du pain maison et des
boulettes de chèvre frais aromatisé. Autour
des marchés, il y avait de sympathiques bars
à jus et à salades, ainsi que des restaurants
de sushi dont mes filles ont raffolé.

Si l'image typique de Los Angeles, ce sont les
palmiers, les régimes de crudités et les abdos
sculptés, cela ne reflète pas la réalité. La ville
est réputée au niveau international pour
la qualité de ses restaurants et de ses
produits. Il y a pourtant des quartiers où les
gens n'ont pas accès à des produits frais
et doivent traverser Los Angeles après des
heures de bouchon pour s'en procurer.



On a fait des choses assez dingues au cours de cette saison de Food Revolution pour montrer toutes les facettes de l'alimentation aux États-Unis. Vous pouvez suivre notre aventure sur le site jamiesfoodrevolution.com pour en savoir plus sur notre projet et pour signer la pétition en sa faveur.



J'ai fait des choses un peu dingues à LA – comme d'offrir des bilans de santé gratuits pour chaque commande de fast-food



L'esprit de l'authentique cuisine mexicaine est vraiment joyeux